

Ciabata com azeitona

INGREDIENTES

MASSA:

AZEITONA
FARINHA DE TRIGO
NÚCLEO ITALIANO
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO

DECORAÇÃO:

LEITE CONDENSADO
COCO RALADO



RECEITA				
INGREDIENTE	%	1 kg	5 kg	
FARINHA DE TRIGO	100	1000g	5 kg	
NÚCLEO CIABATA	5	50g	250 g	
FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO	1	10g	50 g	
ÁGUA	70	700 ml	3,5 L	

MODO DE PREPARO:

- 1- Misturar o núcleo Ciabata e a farinha de trigo na masseira por 1 minuto em velocidade baixa (velocidade 1).
- 2- Adicionar água gelada aos poucos e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 3 minutos ou até homogeneizar.
- 3- Adicionar o fermento fresco e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 7 minutos ou até atingir o ponto de véu.
- 4- Adicionar a azeitona e bater em velocidade baixa (velocidade 1) por 1 minuto.
- 5- Descansar em caixa plástica bem untada com azeite durante 60 minutos.
- 6- Efetuar duas dobras na massa a cada 20 minutos.
- 7- Tirar a massa da caixa em uma mesa bem polvilhada de farinha de trigo.
- 8- Esticar com cuidado a massa para que não rasgue e fazer cortes retangulares de aproximadamente 150 gramas.
- 9- Dar uma leve torcida no pão sem esticar muito e colocar em uma assadeira polvilhada com farinha de trigo.
- 10- Fermentar em câmara de fermentação a 30°C por 45 minutos.
- 11- Fornear a 230°C no começo abaixar para 190°C por aproximadamente 20 minutos em forno de lastro ou 180°C por 18 minutos em forno turbo, ambos com vapor.